

## Creme aus Räucherfischen



### Zutaten:

500 g Räucherfischfilets ohne Haut und möglichst grätenfrei  
125 g Doppelrahm-Frischkäse  
50 g Butter  
1 EL Zitronensaft  
1 Bund Petersilie  
1 Bund Dill  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

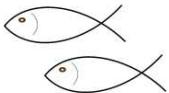
### Zubereitung:

Räucherfischfilets enthäuten und zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen.

Frischkäse, zerlassene Butter, Zitronensaft, Pfeffer, fein gehackte Petersilie und Dill zugeben. Vorsichtig salzen, da Räucherfisch bereits gesalzen ist.

Das Ganze mit der Küchenmaschine zu einer glatten Creme verrühren, in eine Form einfüllen und glattstreichen.

Mit Dill garnieren und in den Kühlschrank stellen.



**Fachberatung für das Fischereiwesen  
des Bezirks Mittelfranken**

**Maiacher Str. 60 d  
90441 Nürnberg**

**Tel: 0911-424399-0 / Fax: 0911-424399-22  
fischerei@bezirk-mittelfranken.de**